

MENU SETEMBRE 2025

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
CR OU LLET PE Amanida de marisc. Truita de patata i ceba. logurt 8		Ministra de verdures. Pit de pollastre a la plana amb xampinyons. Poma 9		LLET PE GL Macarrons amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat. Lluç al forn amb enciam i olives Síndria 10		11		GL Consomé amb rostes. Empedrat de fesols. (tomàquet, pebrot i olives negres) Meló 12	
OU LLET GL Cintes a la carbonara. Ous bullits amb enciams variats. Natilles. 15		PE Arròs amb salsa de tomàquet. Filet de lluç al forn. Pera. 16		Amanida de lleties. (pebrot, olives i enciam) Aletes de pollastre adobades al forn. Poma. 17		GL Crema de porro i carbassó amb rostes. Salsitxes al forn amb xampinyons. Síndria. 18		PE GL Llesques de patata, ceba i tomàquet al forn. Maires enfarinades amb amanida . Plàtan. 19	
OU PE Amanida russa. (ou, tonyina i olives) Rap amb salda de romesco. logurt. 22		Crema de carbassa. Hamburguesa a la planxa amb xampinyons. Plàtan 23		OU Cigrons amb tomàquet. Truita tombada amb amanida. Taronja. 24		LLET PE Arròs tres delícies. (tonyina, olives i moresc eco) Rotlles de pernil dolç amb formatge a la planxa. Poma. 25		LLET GL Espaguetis amb salsa de tomàquet. Gall d’indi al forn amb pèsols. Síndria. 26	
OU LLET PE GL Espirals amb tonyina. Truita tombada amb amanida. Flam. 29		LLET GL Humus. Pizza de pernil dolç i verdures. Poma. 30							

GL

CR

OU

PE

CA

SO

LLET

FS

API

MOS

SES

SUL

TRA

MOL

GLUTEN CRUSTACIS OUS PEIX CACAUET SOJA LLET PLV FRUITS SECS API MOSTASA SESAM SULFITS TRAMUSOS MOL-LUSCS